
Menu 't Achterpoortje

12/02 tot 19/02/2018

Reservering voor uw maaltijd is steeds verplicht.

ZEER BELANGRIJK: reservatie dient minstens 1 werkdag op voorhand ten laatste vóór 16u00 te gebeuren.

Voorbeeld 1: voor een middagmaal op dinsdag 14 oktober dient u ten laatste op maandag 13 oktober vóór 16u00 te reserveren.

Voorbeeld 2: voor een middagmaal op maandag 20 oktober dient u ten laatste op vrijdag 17 oktober vóór 16u00 te reserveren

Voorbeeld 3: voor een middagmaal op woensdag 12 november dient u ten laatste op maandag 10 november vóór 16u00 te reserveren (dinsdag 11 november is feestdag en is het restaurant gesloten)

Reserveren kan **elke werkdag**: voormiddag tussen 10u00 en 12u00 en namiddag tussen 14u00 en 16u00 op het nummer

**03/710.25.62 of via administratie
WZC De Reiger**

STANDAARD

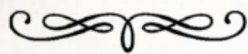
WITLOOFSOEP



GENTSE WATERZOOI
MET
GENTSE WATERZOOISAUS

GEKOOKTE
AARDAPPELEN

—
OF PUREE



IJSROOM

—
OF FRUIT

DIABETES

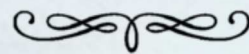
WITLOOFSOEP



GENTSE WATERZOOI
MET
GENTSE WATERZOOISAUS

GEKOOKTE
AARDAPPELEN

—
OF PUREE



IJSROOM

—
OF FRUIT

ZOUTARM

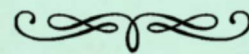
WITLOOFSOEP



GENTSE WATERZOOI
MET
GENTSE WATERZOOISAUS

GEKOOKTE
AARDAPPELEN

—
OF PUREE

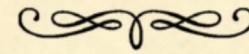


IJSROOM

—
OF FRUIT

LICHT
VERTEERBAAR

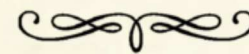
WITLOOFSOEP



GENTSE WATERZOOI
MET
GENTSE WATERZOOISAUS

GEKOOKTE
AARDAPPELEN

—
OF PUREE



HAVERMOUTPUDDING

—
OF FRUIT

VETARM

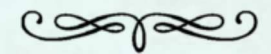
WITLOOFSOEP



GENTSE WATERZOOI
MET
GENTSE WATERZOOISAUS

GEKOOKTE
AARDAPPELEN

—
OF PUREE



IJSROOM

—
OF FRUIT

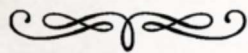
MA

12 feb

DI
13 feb

STANDAARD

KIPPENSOEP



VOGELNESTJE
MET
BRUINE JUS

SELDER IN TOMATENSAUS

GEKOOKTE
AARDAPPELEN

—
OF PUREE



SPECULAASMOUSSE

—
OF FRUIT

DIABETES

KIPPENSOEP



KALFSBALLETJES
MET
BRUINE JUS

SELDER IN TOMATENSAUS

GEKOOKTE
AARDAPPELEN

—
OF PUREE



REGIMOUSSE

—
OF FRUIT

ZOUTARM

KIPPENSOEP



KALFSBALLETJES
MET
BRUINE JUS

SPINAZIE BÉCHAMEL

GEKOOKTE
AARDAPPELEN

—
OF PUREE

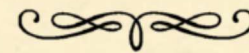


SPECULAASMOUSSE

—
OF FRUIT

LICHT VERTEERBAAR

KIPPENSOEP



KALFSBALLETJES
MET
BRUINE JUS

SPINAZIE BÉCHAMEL

GEKOOKTE
AARDAPPELEN

—
OF PUREE



SPECULAASMOUSSE

—
OF FRUIT

VETARM

KIPPENSOEP

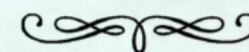


KALFSBALLETJES
MET
BRUINE JUS

SELDER IN TOMATENSAUS

GEKOOKTE
AARDAPPELEN

—
OF PUREE



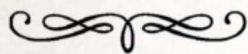
SPECULAASMOUSSE

—
OF FRUIT

WO
14 feb

STANDAARD

TOMATENSOEP MET
BALLETJES



ARDEENS GEBRAAD
MET
JAGERSAUS

WITLOOFSLAATJE

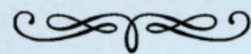
FRIETEN
—
OF PUREE



ANANASPUDDING
—
OF FRUIT

DIABETES

TOMATENSOEP MET
BALLETJES



ARDEENS GEBRAAD
MET
JAGERSAUS

WITLOOFSLAATJE

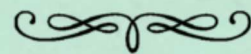
FRIETEN
—
OF PUREE



ANANASPUDDING
—
OF FRUIT

ZOUTARM

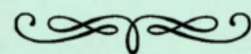
TOMATENSOEP MET
BALLETJES



VARKENSGEBRAAD
MET
JAGERSAUS

WITLOOFSLAATJE

FRIETEN
—
OF PUREE



ANANASPUDDING
—
OF FRUIT

LICHT VERTEERBAAR

TOMATENSOEP MET
BALLETJES



ARDEENS GEBRAAD
MET
DRAGONSAUS

WITLOOF GESTOOFD

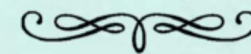
**GEKOOKTE
AARDAPPELEN**
—
OF PUREE



ANANASPUDDING
—
OF FRUIT

VETARM

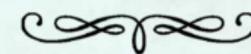
TOMATENSOEP MET
BALLETJES



ARDEENS GEBRAAD
MET
JAGERSAUS

WITLOOFSLAATJE

FRIETEN
—
OF PUREE



ANANASPUDDING
—
OF FRUIT

DO
15 feb

STANDAARD

ASPERGEBOUILLON



KIPPENBLOKJES
ORIËNTAALS

GROENTENRIJST
—
OF PUREE



CARAMELPUDDING
—
OF FRUIT

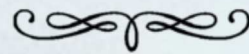
DIABETES

ASPERGEBOUILLON



KIPPENBLOKJES
ORIËNTAALS

GROENTENRIJST
—
OF PUREE



MOKKAPUDDING
—
OF FRUIT

ZOUTARM

ASPERGEBOUILLON



KIPPENBLOKJES
ORIËNTAALS

GROENTENRIJST
—
OF PUREE



CARAMELPUDDING
—
OF FRUIT

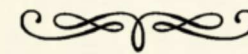
**LICHT
VERTEERBAAR**

ASPERGEBOUILLON



**KIPPENBLOKJES IN
FRUITSAUS**

GROENTENRIJST
—
OF PUREE



CARAMELPUDDING
—
OF FRUIT

VETARM

ASPERGEBOUILLON



KIPPENBLOKJES
ORIËNTAALS

GROENTENRIJST
—
OF PUREE



CARAMELPUDDING
—
OF FRUIT

VR
16 feb

STANDAARD

ERWTENSOEP



ZALMSTEAK
MET
OOSTENDSE SAUS

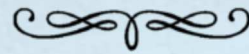
SPINAZIEPUREE



CONDÉ RIJSTPAP
—
OF FRUIT

DIABETES

ERWTENSOEP



ZALMSTEAK
MET
OOSTENDSE SAUS

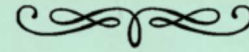
SPINAZIEPUREE



CONDÉ RIJSTPAP
—
OF FRUIT

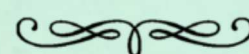
ZOUTARM

ERWTENSOEP



**WIJTINGFILET
GEPOCHEERD
MET
DUGLÉRÉSAUS**

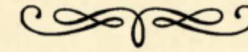
SPINAZIEPUREE



CONDÉ RIJSTPAP
—
OF FRUIT

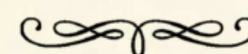
**LICHT
VERTEERBAAR**

ERWTENSOEP



**WIJTINGFILET
GEPOCHEERD
MET
DUGLÉRÉSAUS**

SPINAZIEPUREE



CONDÉ RIJSTPAP
—
OF FRUIT

VETARM

ERWTENSOEP



ZALMSTEAK
MET
OOSTENDSE SAUS

SPINAZIEPUREE



CONDÉ RIJSTPAP
—
OF FRUIT